



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİRİNÇLİ MISIRLI ÇORBA

1 su bardağı pirinç
1 çorba kaşığı sumak
4 bardak su
1 şeker kaşığı kırmızıbiber
1 şeker kaşığı kekik
1 çorba kaşığı mısır konservesi
1 adet havuç
2 çorba kaşığı soya yağı
Yeterince tuz

Önce havuçları küp şeklinde doğrayın. Bir tavada yağı kızdırıp havuç, sumak, kekik, mısır ve yeterince tuz ekleyip kavurun. Bir tencerede 4 bardak su ve pirinç kaynamaya bırakın. Pirinçler pişmeye başlayınca havuçlu karışımı ilave edip iyice karıştırın ve kaynamaya bırakın. Pirinçler pişince ateşten alın. Üzerini kırmızıbiber ile süsleyerek sıcak servis yapın.